# Gombák

búvár zsebkönyvek

Móra



1

ÍRTA DR. KALMÁR ZOLTÁN ÉS BABOS LÓRÁNTNÉ

RAJZOLTA F. GYURKÓ GIZELLA

A BORÍTÓT URAI ERIKA TERVEZTE

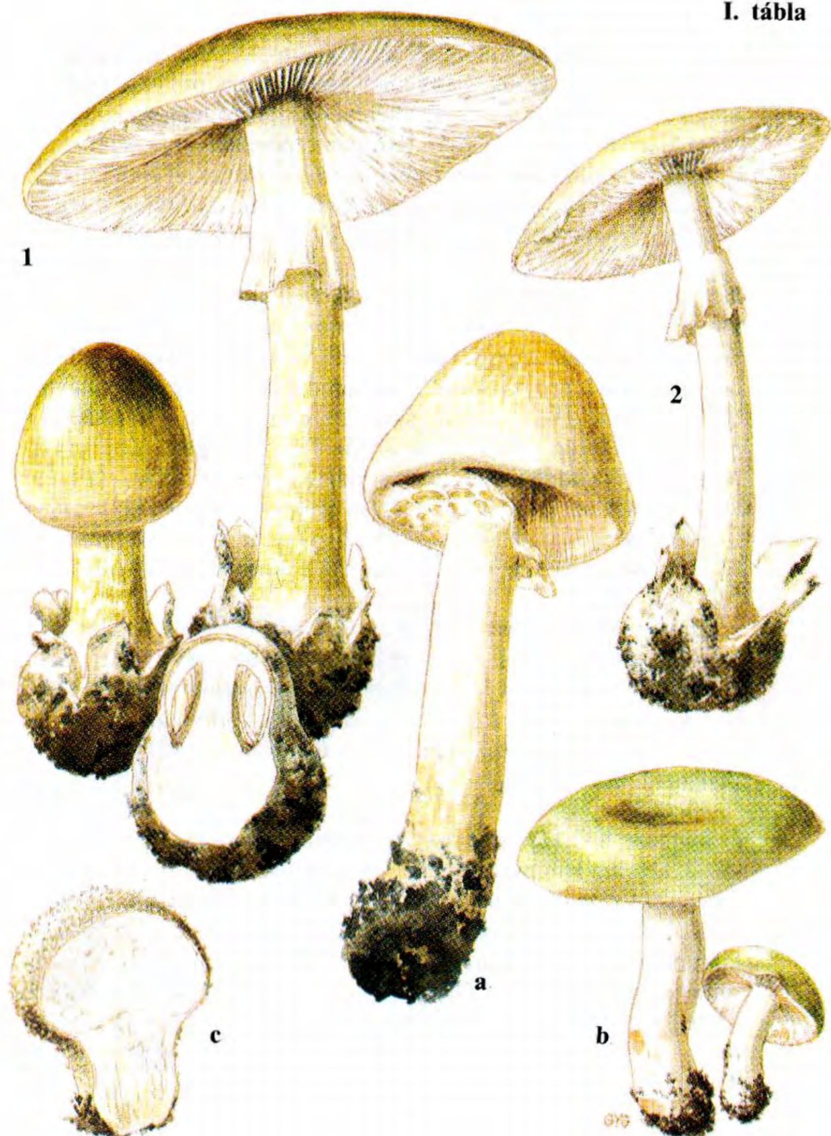
Ha a május bőséges „aranyesőjével" köszönt ránk, és júniusban jól öntöz Medárd, nemcsak a gombák bújnak elő seregestül, hanem évről évre megjelennek a tragikus gombamérgezésekről szóló újsághírek is.

E könyvecske célja nem a gombaevéstől való elriasztás. A gombák finom ízeit kár lenne nélkülöznünk, s nem maradhatnak ki a korszerű táplálkozásból sem. Meg kell ismerkednünk alaposan a legfontosabb ehető és mérges gombákkal és még néhány más, nem ehető fajjal is. Sokan még gyermekkoruk óta azt hiszik, hogy a mesekönyvek, képeslapok, marcipángombák – piros alapon fehéren pettyezett kalapú, *légyölő galócá*ja az igazi „MÉRGES GOMBA". A légyölő galóca valóban mérges, de a halállal végződő mérgezéseket leginkább a sápadtzöld kalapú *gyilkos galóca* és az ártatlannak tűnő *fehér galóca* okozza! Sok ostoba babona is fokozza a veszélyt. Nem igaz, hogy a gomba akkor mérges, ha főzőlevében az ezüstkanál vagy a hagyma, a petrezselyem megfeketedik (ez csak kénvegyületet jelez), mint ahogy az sem igaz, hogy minden mérges gomba leforrázva ehetővé válik. Ez az általánosítás tragédiát okozhat, mivel éppen a leggyilkosabb mérgek vészelik át a forrázást, főzést! Inkább azokra az ismertetőjegyekre figyeljünk gondosan, amelyekkel a fajok jól azonosithatóak – legyenek bár ehető vagy mérges gombák. Kellő gyakorlat híján vagy ismeretlen gomba gyűjtésekor vizsgáltassuk meg a gyűjtést a szaktanácsadó helyeken. Mindig csak ép, nem elöregedett példányokat gyűjtsünk. A fagyott, nyűves, romlani kezdő gombákat el kell dobni! Kosárba, dobozba szedjük és szállitsuk a gombát, mert a szatyorban összetörik, a fóliazacskóban be is fülled, bomlásnak indul. Rövid időn belül használjuk fel, de addig is tegyük hűtőszekrénybe. A kész gombás étel is romlékony, frissiben fogyasszuk el, ne őrizgessük, mert ételmérgezést okozhat!

Hazánkban a *halálos kimenetelű gombamérgezések 90–98%-át két* gyakori gombánk, *a gyilkos galóca és a fehér gyilkos galóca okozza!* A mérgezés lappangási ideje hosszú, csak 6–24–40 óra elteltével kezdődnek a tünetei. A mérgezettet azonnal kórházba kell szállítani! Mindkét faj fiatalon sima, zárt, tojásszerű, hártyás burokban fejlődik. Hosszában átvágva „tojásukat", jól látni benne a kialakuló kis kalapos gombát. A kifejlett példányokat arról ismerhetjük fel, hogy *fehér lemezűek,* és a tönkjükön *gallér* és *bocskor* található.

**1. Gyilkos galóca** (Amanita phalloides). Kalapja különféle zöld (olajzöld, sárgászöld, zöldes, néha csaknem fehéres is lehet), *selymesen fénylő.* Lemezei *fehérek.* Fehéres tönkjét finom zöldes mintázat díszíti. *Gallérja* hártyás, fehér. Ha rosszul szakad el, a kalap szélén is maradhatnak foszlányai. A tönk gumós tövén hártyás, *fehér bocskor* van, de előfordul, hogy a bocskor mélyen van a talajban, és leszakad, amikor kivesszük. Húsa fehér, szaga a nyers burgonyára emlékeztető. A tölgyfák gyökerével él ún. *mikorrhiza*-kapcsolatban (szimbiózisban). Tölggyel kevert erdők talaján gyakori, de néha fenyőerdőben is előfordul. Kora nyártól késő őszig terem.

**2. Fehér galóca** (Amanita verna). Karcsúbb termetű, teljesen fehér gomba, fehér lemezekkel, galléról és bocskorral. Bocskora mélyen van a talajban. Húsa fehér, jó szagú. Különösen Gödöllő és Tatabánya környékén gyakori. Főleg nyár elején fejleszt termőtestet, májustól kezdve terem. Szintén tölgymikorrhizás gomba.
Leggyakrabban a következő ehető gombákkal tévesztik össze: **a) erdőszéli csiperké**vel (l. 10. o.), amelynek lemezei kezdetben sem fehérek, végül pedig csokoládébarnára sötétednek. Csak gallérja van, bocskora nincs; **b) dióízű galambgombá**val (l. 22. o.), amelynek a kalapja zöld vagy zöldes színű, de sem gallérja, sem bocskora nincs, és a húsa pattanva törik; **c) bimbós pöfeteg**gel (l. 58. o.), mely a fiatal „galóca-tojáshoz" hasonlít, de külsejét szemcsék, tüskék borítják, és a belseje szivacsos.


I. tábla
1
2
a
c
b

**1. Légyölő galóca** (Amanita muscaria). Piros vagy narancsvörös kalapja fehéren pettyezett, néha hiányzanak róla a pettyek. Lemezei, húsa és tönkje fehér. Tönkje galléros, s nincs rendes bocskora, csak rücskös övek díszítik az alján lévő gumó peremét. Nyíresekben, fenyőerdőben, mohás bükkösökben él, mikorrhizás. A hűvösebb éghajlatú területek gombája. Főleg ősszel terem. *Súlyosan mérgező,* veszélyes bódultságot okoz. Régen légyirtáshoz használták.

**2. Császárgomba** (Amanita caesarea). Fiatalon olyan, mint egy tojás, fehér burok veszi körül. (Népies neve: tojásgomba). Ahogy növekszik, ebből lesz a nagy, tulipánszerű, hártyás bocskor. A kalapon nem maradnak pettyek, csak néha tapad meg rajta egy-egy nagyobb burokfoszlány. Piros, narancssárga kalapjának a széle bordás. *Lemezei* és *galléros tönkje sárga* színű. Legszebb gombáink egyike. Melegkedvelő faj, a mediterrán területeken gyakori. Hazánkban főleg tölgyesekben és gesztenyésekben terem, nyáron és kora ősszel. Mikorrhizás. Régóta kedvelt ehető gomba (l. Fűszernövények 54. o.). Ne tévesszük össze a légyölő galócával (1. ábra).

**3. Szürke selyemgomba** (Amanita vaginata). Fésűsen bordás a kalapszéle, nincs gallérja, és a bocskora megnyúlt, hüvelyszerű. Szürkés kalapja selymesen fénylő, lemezei, tönkje és a bocskora fehér. Karcsú gomba. Erdei fák gyökereivel él szimbiózisban. Nyáron és ősszel terem. Nyersen mérgező és a mérgező galócákkal összetéveszthető. Ne fogyasszuk!

**4. Ragadós bocskorosgomba** (Volvariella speciosa). Fehéres, krémszínű, szürkés kalapja nedvesen ragadós, szárazon fénylő. Lemezei fehéresből rózsaszínűek, hússzínűek lesznek. Gallérja nincs, de a tönk tövén hártyás bocskora van. Nitrogénkedvelő faj, kerti talajokon, takarmányföldeken, utak mentén és az akácosokban időnként tömegesen jelenik meg. Tavasszal, nyár elején és ősszel terem. Nem ízletes, és könnyen összetéveszthető a galócákkal. Ezt se szedjük!

**II. tábla**



**1. Párducgalóca** (Amanita pantherina). Barna, világosbarna, bordás szélű kalapja fehéren pettyezett. A pettyek letörölhetők, vagy az eső lemoshatja őket. Fehérek a lemezei és a tönkje is. Gallérja könnyen szétszakad, néha hiányzik is. Párkányszerűen peremes a bocskora. Lombos- és fenyőerdők talaján él, mikorrhizás. Nyáron és ősszel gyakori. *Súlyosan mérgező!* Őrjöngésig fokozódó idegtüneteket okoz. Joggal nevezhető „bolondgombának”.

**2. Piruló galóca** (Amanita rubescens). Rózsás-barnás, fehéres-rózsás kalapját kissé barnás, rücskös pettyek borítják. Fehéres lemezei és tönkje rózsás-borvörösen foltosodnak. Gallérja bordázott, s a tönk gumós tövét rücskös övek díszítik. Húsa pirul, a tönk aljában sötét borvörös lesz. Erdei fák gyökereivel él szimbiózisban. Kora nyártól késő őszig terem. Nagyon gyakori. Kalapbőrét húzzuk le, és alaposan főzzük meg. Csak *jól piruló* példányokat szedjünk, akkor biztosan nem tévesztjük össze a mérgező *párducgalócá*val.

**3. Nagy őzlábgomba** (Macrolepiota procera). Fiatalon dobverőre, kifejlődve pedig esernyőre hasonlít. 10–30 cm átmérőjű kalapja fehéres-halványbarnás, szálas felületét sötétebb barna, cserepes pikkelyek díszítik. A púpja sima, barna. Barnán márványozott tönkjén a gallér gyűrűszerűen tologatható. Tönkje a kalapból csuklósan kifordítható. Erdőben, erdőszéleken nyár elejétől késő őszig gyűjthetjük. Kalapja kirántva a legkedveltebb. Szálas-rostos húsú tönkje nem ehető. A mérgező párducgalócával néha összetévesztik.

**4. Vöröses őzlábgomba és rokon fajai** (Lepiota helveola, L. brunneoincarnata, L. subincarnata). Apró vagy kis termetű, okkeres, rozsdabarnás vagy sötétebb pikkelykékkel-pelyhekkel borított kalapú és tönkű gombák. Gallérkájuk is csak pelyhekből áll. Lemezeik fehérek, sűrű állásúak. Húsuk többnyire kissé rózsás. Erdőben, erdőszélen nőnek, egyik-másik faj az akácosokban él, az itt bemutatott faj a kertekben is megjelenik. *Súlyos mérgezést okoznak!*

II tábla



**1. Kerti csiperke** (Agaricus campestris). Kalapja fehéres vagy kissé barnás, pikkelyes, pikkelykés vagy csaknem csupasz. Lemezei kezdetben szép rózsaszínűek, éretten csokoládébarnák. Tönkje elég rövid, gallérja gyenge. Húsa fehér, alig rózsásodik. Íze finom, szaga kellemes, jellegzetes. Réteken, legelőkön tavasztól őszig gyűjthető kedvelt ehető gombánk. Termete hasonló a *kétspórás csiperké*hez (A. bisporus) vagyis a „sampinyonhoz'' (l. Fűszernövények 54. o.).

**2. Erdőszéli csiperke** (Agaricus arvensis). Jól jegyezzük meg tulajdonságait: kalapja fehéres, krémszínű vagy szalmasárgás, lemezei krémszürkésből barnásfeketére sötétednek. Tönkje lefelé kissé vastagodó. *Bocskora nincs.* Hártyás *gallérjá*nak az alsó oldala fogaskerékszerűen díszített. Finom ízű, ánizsillatú gomba. Tavasztól őszig terem. Akácosokban, füves helyeken, erdőszéleken és erdőben is nő. Sajnos sokszor összetévesztik a halálosan mérgező *gyilkos galócá*val és a *fehér galócá*val (l. I. tábla). Az erősen sárguló *karbolszagú csiperké*vel is gyakran keverik össze (3. ábra).

**3. Karbolszagú csiperke** (Agaricus xanthoderma). Hasonlít az erdőszéli csiperkéhez, de ha megfogdossuk, erősen sárgul a kalapja, és a tönk tövében a húsa is élénk citromsárgára színeződik. (Korábbi neve sárguló csiperke.) Fehéres kalapja gyakran füstszürkésen árnyalt, és a lemezei szép rózsaszínből sötétednek feketésbarnára. Szaga kellemetlen, karbolszerű. Legelőn, erdőszélen és erdőben terem, nyáron és ősszel gyakori. Megárt, rosszullétet, tartós gombaundort okoz.

**4. Fenyvescsiperke** (Agaricus sylvaticus). Kalapját barna-vörösbarna szálas pikkelyek borítják. Fiatalon a lemezek, a fehér tönk, és a húsa is erősen vörösödő, majd megbarnul. A lemezek gyorsan feketésbarnák lesznek. Tönkje galléros. Lucosokban a fenyőtű között nyáron és ősszel bőven terem. Jóízű, ehető gomba. Lomboserdőben is él hasonló ehető *erdei csiperke.* Ne tévesszük össze őket a súlyosan mérgező *téglavörös susulyká*val. (l. a XVIII. táblát).

IV. tábla












**1. Barna csengettyűgomba** (Pluteus atricapillus). Barna kalapú gomba, felkanyarodó, eleinte krémfehéres, éretten húsrózsaszín lemezekkel. Barnán szálas tönkje a kalapból csuklósan kifordítható. Lomboserdeinkben tuskókon, kidőlt fákon egyenként terem, korhadó fűrészporon viszont csoportosan nő (l. Gombák 2., 30. o.). Tavasztól őszig gyűjthető, ehető. A mérgező döggombáktól megkülönböztethető: a *döggombák* lemezei tönkhöz nőttek, tönkjük nem fordítható ki csuklósan, és talajon teremnek.

**2. Zöld harmatgomba** (Stropharia aeruginosa). Kékeszöld színéről könnyen felismerhető, de nem mindig ilyen, hanem kifakul sárgásokkerre. Nyálkás, megszáradva kissé fénylő kalapjának a szélét és a tönköt a gallér alatt fehér pelyhek borítják. Lemezei ibolyásszürkén át sötétednek bíborbarnára. Lombos- és fenyőerdők avarjában nyáron és ősszel seregesen terem. Fogyasztását nem ajánljuk.

**3. Ízletes tőkegomba** (Kuehneromyces mutabilis). Az egész gomba sárgásbarna, barna, fahéjbarna. Kalapja nedvesen egyszínű, de ahogy szárad, a közepe világosabb lesz, mint a nedvesebb széle. Másik jellegzetessége, hogy tönkje a kis, szakadozott gallérka alatt pikkelyes. Korhadó fatuskókon, öreg fák tövében, kidőlt fákon tavasztól őszig jelennek meg csoportjai. Jó, ehető gomba, de ne tévesszük össze a súlyosan mérgező *fenyő-tőkegombá*val (l. Gombák 2., 48. o.) vagy a *sárga kénvirággombá*val (4. ábra).

**4. Sárga kénvirággomba** (Hypholoma fasciculare). Lemezei zöldes árnyalatúak: zöldessárgából zöldesbarnán át zöldes-feketésbarnák lesznek! Kénsárga-sárga kalapjának a közepe kissé narancsos. A fiatalabb példányok kalapszélén hamar elenyésző fátyolfoszlányok vannak. Sárga tönkjén gyenge szálacskák jelzik a gallérzónát. Keserű ízű. *Súlyosan mérgező!* Lombos- és fenyőerdőkben fatuskókon, fák tövében szinte egész évben terem. Élénksárga termőtestei kisebb-nagyobb csoportokban jelennek meg.

**V. tábla**












**1. Zsemleszínű fakógomba** (Hebeloma crustuliniforme). Kalapja krémokkeres-barnás. Lemezei tejeskávészínűek, s nedves időben barna cseppeket „izzadnak". Fehéres tönkjének a felső része lisztes-korpás. Retekszagú, rossz ízű. Erdők talaján, erdőszéleken főleg ősszel terem. Kissé mérgező (egy rokon faját l. Gombák 2., 48. o.).

**2. Kifakuló pókhálósgomba** (Cortinarius nemorensis). Erdeinkben ősszel sokféle pókhálósgomba terem. Többnyire dohos szagúak, rossz ízűek, s mérgező is akad köztük. E faj liláskékes színű, de idős példányai barnásra fakulnak. Az ehető *lila pereszké*től (l. VII. táblát) a tönkön látható pókhálószerű szálak és a spóráktól rozsdabarna lemezei alapján lehet megkülönböztetni.

**3. Epeízű pókhálósgomba** (Cortinarius vibratilis). Élénk rozsdasárga kalapja és fehér tönkje nyálkás, ragadós. Nagyon keserű. Savanyú talajú erdőkben él, mikorrhizás. Ősszel terem. Nem ehető.

**4. Tövisaljagomba** (Entoloma clypeatum). Púposan szétterülő, vékony húsú kalapja szürkés-barnás-fehéres, szálas felületű. Lemezei piszkosfehéresből hússzínűek lesznek. Fehéres tönkje szálas húsú. Íze és szaga lisztre emlékeztető. Kertekben, gyümölcsösökben, kajszibarack- és szilvafák alatt, erdőben, bokros erdőszéleken, kökény, galagonya stb. környékén nő. Mikorrhizás, áprilisban-májusban terem. Ehető, de hasonlít a mérgező *döggombá*khoz (l. 5. ábra és Gombák 2., 30. o.).

**5. Nagy döggomba** (Entoloma sinuatum). Fehéres-okkeres-szürkésbarnás kalapja finoman sugarasan szálas. Nagy gomba, a termetéhez képest vékony, fehér hússal. Lemezei sárgásból hússzínűvé válnak. Tönkje fehéres, selymes fényű, s a hús tönkben szálas. Íze és szaga nem jó. Lombosfákkal mikorrhizás, erdőtalajon nő. Főleg ősszel terem. *Súlyosan mérgező.* Összetévesztik a *csiperké*vel, *májusi pereszké*vel és a *szürke tölcsérgombá*val!

VI. tábla



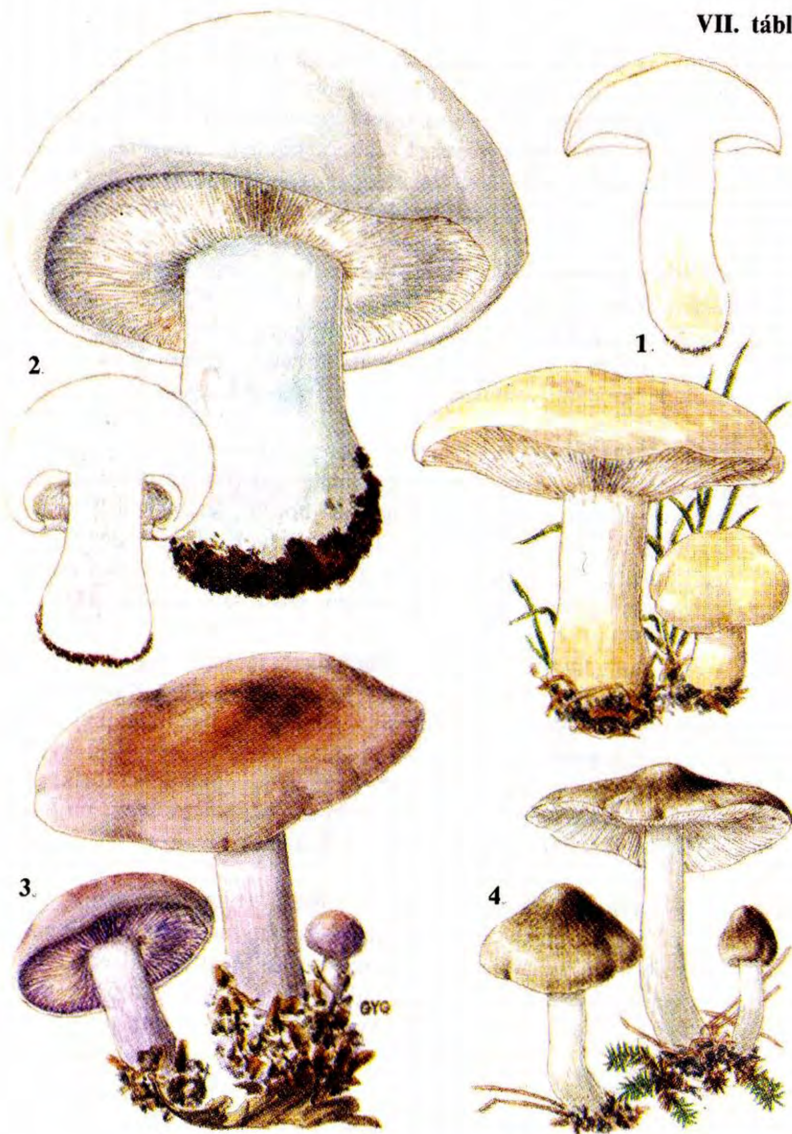
**1. Májusi pereszke** (Calocybe gambosa). Népies neve, a „Szent György-gomba'' is jelzi, hogy tavaszi gombáink egyike. Fehéres, krémszínű, sárgás-fehéres, lisztszagú gomba, sűrűn álló fehér lemezekkel. Húsa a kalapban vastag, a lemezei viszonylag keskenyek. Ritkás erdőkben, erdőszéleken, bokros helyeken kereshetjük áprilisban–májusban. Ízletes, ehető gomba. Ne tévesszük össze a halálosan mérgező *fehér galócá*val (l. I. tábla), a *téglavörös susulyka* fiatal, még fehéres példányával (l. XVIII. tábla) vagy a *nagy döggombá*val (l. VI. tábla).

**2. Tejpereszke** (Leucopaxillus lepistoides). Nagy termetű, vastag húsú, fehéres termőteste itt-ott kissé kékes-zöldesen árnyalt. Félgömb alakú kalapja cipónyira is megnőhet. Sűrűn álló lemezei a kalap vastag húsához képest keskenyek. Tönkje vaskos, felfelé keskenyedő. A füves sztyep gombája, hazánk rétjein, legelőin nem ritka. Jóízű, ehető gomba, nyáron és kora ősszel terem. Csak a színe hasonlít a *fehér galócá*hoz és a *gyilkos galócá*hoz, de nincs gallérja, nincs bocskora, és mindig a fátlan, füves területeken él!

**3. Lila pereszke** (Lepista nuda). Az egész gomba élénkebb-fakóbb lila, kalapja lilás-vöröses, lilásbarna is lehet. Jól megbújik az őszi vastag avartakaróban. Lombos- és fenyőerdőkben egyaránt gyakori. Jó, ehető, érdemes gyűjteni (l. Fűszernövények, 52. o.). Hasonlít néhány nem ehető, kékes-lilás-lila színű, dohos szagú *pókhálósgombá*hoz (l. VI. tábla). A mérgező *retekszagú kígyógomba* nála jóval kisebb, törékeny, üveges húsú (l. XIX. tábla).

**4. Fenyő-pereszke** (Tricholoma terreum). Kis vagy közepes termetű, kúpos-púpos kalapú gomba. Kalapja egérszürke, barnásszürke pikkelykéktől nemezes. Tönkje és lemezei világosabbak, fehéresekszürkésfehérek. Fenyvesekben ősszel seregesen terem. Gyakori, jóízű, de törékeny, vékony húsú, ehető gomba. Rokona, a súlyosan mérgező *párducpereszke* (l. Gombák 2., 22. o.) ritka nálunk.

**VII. tábla**



**1. Bokros pereszke** (Lyophyllum fumosum). Jellegzetessége, hogy közös tőből ágaznak szét tönkjei. Kalapja barna, szürkésbarna. Lemezei és tönkje fehéresek-szürkések. Erdőben, erdőszéleken, füves helyeken terem nyáron és ősszel. Csoportjai néha „boszorkánygyűrűben'' nőnek. Ehető. A mérgező *döggombák*tól (l. 14. o. és Gombák 2., 30. o.) a tönk sajátossága alapján megkülömböztethető.

**2. Nyárfa-pereszke** (Tricholoma populinum). Nagy termetű, vastag húsú gomba. Barnás-hússzínű kalapja, tönkje és fehéres lemezei is vörösbarnán foltosodnak. A homoki nyárasokban, nyárfasorokban ősszel seregesen terem, nyárfa-mikorrhizás. Kalapbőrére jól rátapad a homok. Kesernyés ízű, nem fogyasztható.

**3. Büdös galambgomba** (Russula foetens). Elég nagy termetű, jól felismerhető faj. Sárgásbarna, okkerbarna kalapja nyálkás-ragadós, szárazon fényes, s a széle göröngyösen bordás. Krémszínű lemezei és tönkje rozsdabarnán foltosodók. Tönkjének a belseje „emeletesen'' üreges. Húsa pattanva törik, morzsolódó. Erdeinkben nyáron és ősszel nagyon gyakori. Csípős ízű, rossz szagú, nem ehető.

**4. Földtoló galambgomba** (Russula delica). Közepes vagy nagy termetű, de zömök, alacsony tönkű, fehéres színű gomba. Kalapjának a közepe bemélyedő, tölcséresedő, a széle pedig begöngyölt. Többnyire föld vagy avartörmelék borítja. Lemezei kissé lefutók. Hengeres, rövid tönkje felül kissé kékes-zöldes. Húsa pattanva törik, de elég kemény. Erdőtalajon él, mikorrhizás. Nyáron és ősszel bújnak elő termőtestei. Ehető, de nem jóízű, csípős is lehet.

**5. Hánytató galambgomba** (Russula emetica). A többi élénkpiros kalapú galambgombától az különbözteti meg, hogy fehér a lemeze, fehér a tönkje, húsa puha és égetően csípős. Termete is kisebb. Mohás, savanyú erdőtalajokon él, mikorrhizás. Nyáron és ősszel helyenként gyakori. Kellemetlen gyomor- és béltüneteket okoz.

VIII. tábla



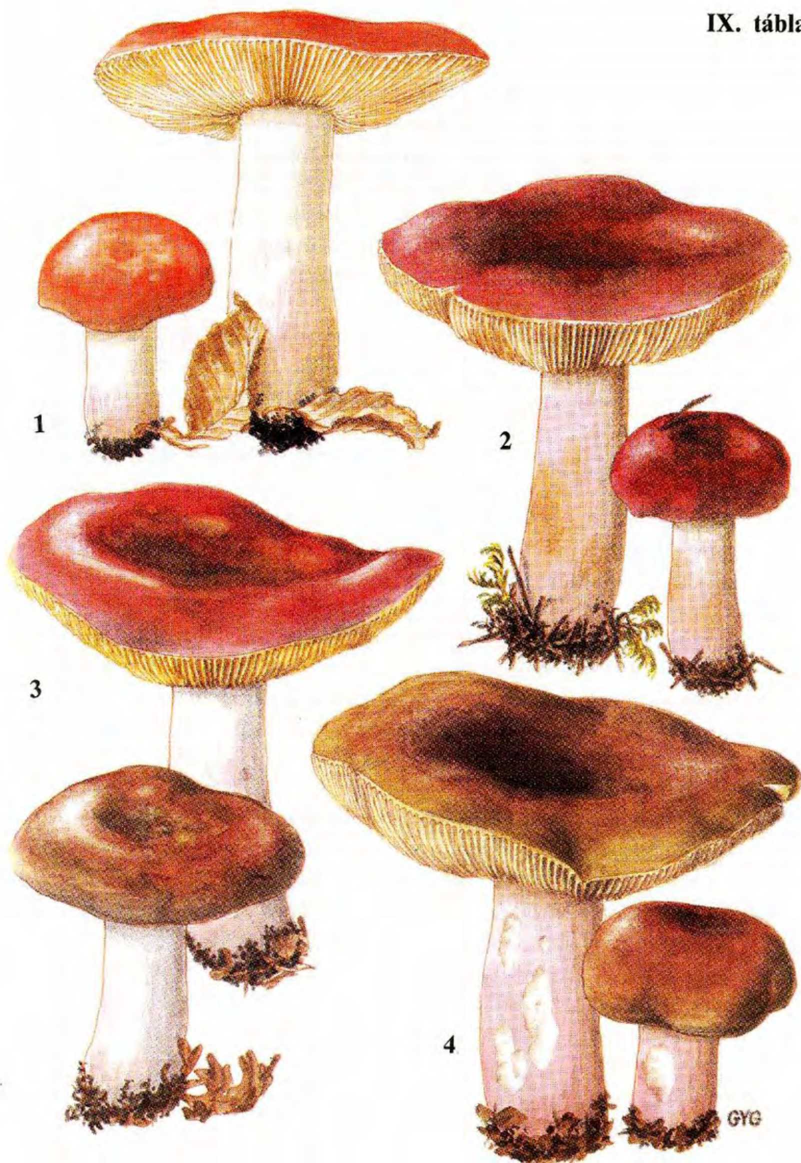
**1. Piros galambgomba** (Russula rosacea). Szép piros vagy fehéresen foltos, matt a kalapbőre. Lemezei halvány krémszínűek, tönkje pedig fehér vagy rózsásan színezett. Pattanva törő húsa feltűnően kemény. Íze olyan, mintha ceruza fáját rágnánk, kesernyés is lehet. Lomboserdeinkben nyáron, kora ősszel bőven terem, de fenyőerdőben is él. Mikorrhizás faj. Fogyasztásra nem alkalmas.

**2. Barnulóhúsú galambgomba** (Russula xerampelina) **és rokon fajai.** A hús barnulásáról és kellemetlen halszagukról jól felismerhetjük őket. Lemezeik krémszínűek-okkeresek. Kalapszínük különféle: lehet sötét borvörös-kárminvörös, mint a bemutatott fenyőmikorrhizás példányoké, de bükkök, tölgyek, nyírfák alatt barna-borvörös-sárgás-zöldesen tarka kalapú példányokat gyűjthetünk. Tönkjük fehér vagy rózsásvörösen futtatott, a fogdosástól megbarnul. Jó, ehető gombák mind, halszaguk főzéskor eltűnik.

**3. Ízletes galambgomba** (Russula alutacea). Kalapbőre barnásvörös, vörös, barnássárga, olajzöldes színnel tarkított, fényes. Lemezei sárgák, okkersárgák, törékenyek. Tönkje fehér, a töve lehet kissé rózsás is. Pattanva törő húsa morzsalékony. Lombosfákkal mikorrhizás, nyáron és ősszel termő, jó, ehető gomba. A nem csípős, jóízű galambgombák mind ehetők, de könnyen összetéveszthetjük őket az égetően csípős ízűekkel. Gyűjtés közben egy-egy pici darabkát kóstoljunk meg a lemezükből. Ne feledjük azonban, hogy *ez a szabály csak a galambgombákra érvényes!*

**4. Vöröstönkű galambgomba** (Russula olivacea). Nem az egyetlen vörös tönkű faj, mégis könnyű megkülönböztetni a többitől. Nagy termetű, vastag, húsos kalapja olajbarna-bíbor-borvörös, s a bőre matt, finoman repedezett felületű. Lemezei sárgák, nem csípősek, vaskos tönkje pedig csaknem egészen vöröses. Lomboserdőben, főleg bükk és gyertyán alatt terem, de a lucfenyvesekben is előfordul. Mikorrhizás. Nyáron és ősszel gyűjthető kiadós, ehető gomba.

## IX. tábla



**1. Kékhátú galambgomba** (Russula cyanoxantha). A neve ugyan „kékhátú”, de lehúzható kalapbőre inkább rózsáslila, kékeslila, kékeszöld színű. Lemezei fehérek, rugalmasan elhajlanak, nem törékenyek, ha az ujjunkat végighúzzuk rajtuk. Tönkje fehér, néha halványibolyásan árnyalt. Lemezein és tönkjén nincsenek rozsdafoltocskák. Pattanva törő húsa merev, fehér, a kalap bőre alatt többnyire rózsás-lilás. Lomboserdeink gyakori mikorrhizás gombája, nyáron és ősszel gyűjthető. Jóízű, kedvelt, ehető gomba.

**2. Dióízű galambgomba** (Russula heterophylla). Zöld, barnászöld kalapú, fehér lemezű, fehér tönkű gomba. Színei miatt gyakran a halálosan mérgező *gyilkos galócá*val tévesztik össze. Fokozza a veszélyt az is, hogy gyakran egy időben, hasonló helyen teremnek. Jól jegyezzük meg, hogy a dióízű galambgombának *nincs gallérja,* és *bocskora sincsen!* Lemezei, a tönk töve és gyakran a kalapja is rozsdafoltos. Húsa pattanva törő, morzsalékony, lemezei törékenyek. Gyakran már júniustól kezdve terem lomboserdeinkben. Mikorrhizakapcsolatban él a fákkal. Jó, ehető gomba.

**3. Varashátú galambgomba** (Russula virescens). Rücskös-varas, repedezett, kékes-zöldes, zöldes-fehéres kalapbőre minden más gombától jól megkülönbözteti. Lemezei és a tönkje fehérek. Húsa pattanva törik. Az erdei lombosfák mikorrhizás gombája. Lomberdők talaján főleg a nyári hónapokban nő. Jóízű, ehető.

**4. Fehértejű keserűgomba** (Lactarius piperatus). Jó nagyra növő, fehér-fehéres színű kalapja csupasz; bemélyedő, majd tölcséresedő a közepe. Lefutó lemezei nagyon sűrűn állók. Tejnedve fehér. Égetően csípős íze ellenére is fogyasztják. Erdélyben a fiatal kalapokat roston vagy a tűzhely tetején szalonnával megsütik, és juhtúróval vagy sajttal, tejföllel ízesítik. Csípősségét így elveszti, de kissé kesernyés lesz az íze. Nálunk nem nagyon eszik. Erdeinkben nyáron tömegesen terem. Mikorrhizás.

X. tábla

1

2

4

3

GYG

**1. Rizike** (Lactarius deliciosus) **és rokon fajai.** Közös jellemzőjük, hogy kalapjuk, lemezeik és tönkjük narancsszínű, de lehetnek zölden foltosak is. Kalapjuk körkörösen sávos, a közepe bemélyedő (**1. a**). Tönkjük hengeres, elég zömök, s a belseje többnyire üres. Húsuk pattanva törik. Narancsvörös tejnedvük levegővel érintkezve megzöldül, vagy kb. fél óra elteltével borvörös színű lesz. Nyáron és ősszel gyűjthetők a fenyőerdőkben. A luc-, illetve az erdei és feketefenyő mikorrhizás gombái. Kitűnő, ehető gombák (l. Fűszernyövények, 56. o.). Az égetően csípős nyírfa-szőrgomba (2. ábra) hasonlít hozzájuk.

**2. Nyírfa-szőrgomba** (Lactarius torminosus). Kalapja és tönkje rózsás-hússzínű, lemezei világosabbak. Kalapját körkörös, világosabb-sötétebb sávok díszítik, a széle pedig feltűnően szőrös. Húsa pattanva törik. Fehér tejnedve égetően csípős. Megárthat. Az északi országokban és a Szovjetunióban úgy fogyasztják, hogy alapos főzés után leöntik a főzőlevét. Mikorrhizás, a nyíresekben terem nyáron és ősszel.

**3. Kenyérgomba** (Lactarius volemus). Jól felismerhető, közepes vagy nagy termetű faj. Kalapja és tönkje egyformán színezett, narancsbarna, rozsdabarna, matt felületű. Ha eltörjük, bőségesen tejel. Tejnedve fehér, de a levegőn megbarnul. Sárgás-krémszínű lemezei a kicsurranó tejtől barnán foltosodnak. Erdei fákkal él mikorrhizaviszonyban, lombos- és fenyőerdőkben nyáron és ősszel terem. Ehető, nyersen sem ártalmas.

**4. Vörösbarna tejelőgomba** (Lactarius quietus). Fakó vörösbarna színű, s a kalapja csak kissé zónás. Tejnedve vizes, krémfehéres, enyhe vagy kissé kesernyés. Elég gyengén tejel, hamar kiszárad. Szaga gyenge, de kellemetlen, levélpoloskára emlékeztető. Tölgymikorrhizás faj, tölgyfák tövében nyáron, ősszel gyakori. Nem mérges, de rossz szagú, és az íze sem jó.

XI. tábla



1. **Begöngyöltszélű cölöpgomba** (Paxillus involutus). Sárgásbarna-olajbarna színű a kalapja és a tönkje. Lefutó lemezei kissé világosabbak, olajos barnássárgák. Az egész gomba, de főleg a lemezek nyomásra vagy sérülésre gesztenyebarnán foltosodnak. Másik jellegzetessége, hogy a kalap pereme begöngyölt. Lombos- és fenyőerdőkben egyaránt terem, nyáron és ősszel gyakori. A homoki nyárasokban feltűnően tömeges lehet. Még nem ismerik pontosan a méreganyagait. Nyersen *súlyosan mérgező,* sőt halálos mérgezést is okozhat, de jól megfőzve is megárthat!

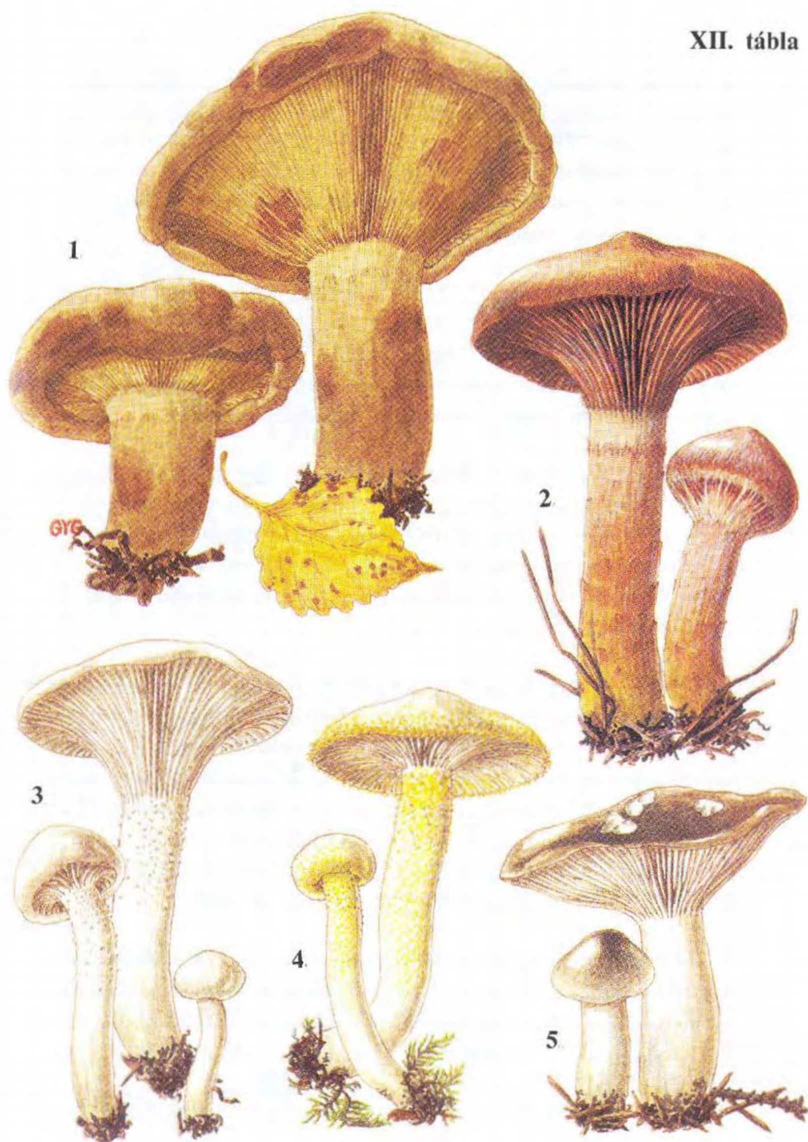
2. **Vöröses nyálkásgomba** (Chroogomphus rutilus). Az egész gomba rézvörös-borvörös színű, de a tönk alsó része és a hús a tönk aljában sárga-narancsossárga. Lefutó, ritkán álló lemezei az érett spóráktól végül csokoládébarnák lesznek. Púpos kalapja kissé ragadós, szárazon fénylő. A fiatal termőtesteken jól látható, hogy a kalap széle és a tönk között szálakból álló fátyol feszül. Ez később elszakad, s többnyire el is tűnik. Az erdei- és a feketefenyő mikorrhizás gombája. Nyáron és ősszel bőven terem a fenyőerdőkben. Jó, ehető.

3. **Elefántcsont csigagomba** (Hygrophorus eburneus). Termőteste fehér, lemezei ritkán állók, vastagok, lefutók, s karcsú tönkjének a felső része szemcsés-korpás. Fiatalon és nedves időben a kalapja és tönkje nyálkás-ragadós. Mikorrhizás gomba, lomboserdők talaján terem az őszi hónapokban. Ehető, de nyálkás bőrét húzzuk le.

4. **Sárgapelyhű csigagomba** (Hygrophorus chrysodon). Kalapja szélén és a tönk felső részén sárga pelyhek, szemcsék láthatók. Termőhelye, termésideje az előző fajéhoz hasonló. Nem gyakori. Ehető.

5. **Szagos csigagomba** (Hygrophorus agathosmus). E szürke, szürkés-fehéres kalapú csigagomba a keserűmandula szagáról ismerhető meg. A tönkje és ritkán álló lemezei fehérek. A lucosok jellegzetes őszi gombája. Mikorrhizás. Ehető.

**XII. tábla**



**1. Parlagi tölcsérgomba** (Clitocybe dealbata var. corda). Piszkos testszínű-okkeres-szürkés-fehéres gombácska. Lemezei sűrűn állók, kissé lefutók. Tönkje többnyire görbe. A kifejlett kalapok széle leginkább hullámos. Húsa vékony. Legelőkön és más füves helyeken főleg ősszel, késő ősszel gyakori. *Súlyosan mérgező.* Együtt nőhet a kedvelt *mezei szegfűgombá*val (l. 36. o.).

**2. Sereges tölcsérgomba** (Clitocybe gibba). Okkersárga, barnásokker kalapú, fehér, lefutó lemezű gomba. Kalapja eleinte púpos, később viszont tölcséresedő. Jó szagú. Erdőben tavasztól őszig seregesen terem. Ehető. Ne tévesszük össze a mérgező rozsdás, fakósárga vagy viaszfehér színű tölcsérgombákkal (l. Gombák 2., 20. o.).

**3. Óriás tölcsérgomba** (Clitocybe geotropa). Egész termőteste krémszínű, krémokkeres. Jellegzetessége a kalap közepén lévő púp és az, hogy fiatalon a nagy, felfelé vékonyodó tönkhöz képest feltűnően kicsi a kalapja. Lemezei lefutók. Húsa a tönkben szálas-rostos. Illata fűszeres. Erdős, bokros helyeken nyáron és ősszel terem. Ehető (l. Fűszernövények 58. o.).

**4. Szürke tölcsérgomba** (Lepista nebularis). Szürke, barnásszürke, vastag húsú kalapja nem tölcséres. Krémszínű lemezei csak kissé lefutók. Tönkje felfelé vékonyodó, s a tönk húsa szálas-rostos. Ősszel a vastag erdei avarban seregesen, „folyásokban'' és „boszorkánykörökben'' jelennek meg termőtestei. Nagyon gyakori. Ehető, érzékenyebbeknél enyhe gyomor- és béltüneteket is okozhat. Fűszergombaként jól használható (l. Fűszernövények 58. o.). Hasonlít a súlyosan mérgező *nagy döggombá*hoz (l. 14. o.)!

**5. Húsbarna pénzecskegomba** (Laccaria laccata) és **6. lila pénzecskegomba** (L. amethystina). Nedvesen élénk rózsás-rozsdásak, illetve lila színűek, szárazon kifakulnak. Lemezeik ritkán állók, vastagok. Erdei talajon nyáron és ősszel gyakoriak. Ehetők.

XIII. tábla



**1. Gyűrűs tuskógomba** (Armillariella mellea). Barna, sárgásbarna, mézsárga kalapjának a felületét – de legalább a közepét – apró szálas pikkelykék díszítik. Fehéres-krémszínű, tönkhöz nőtt vagy kissé lefutó lemezei megbarnulnak, foltosodnak. Tönkje galléros, görbe, alul kihegyesedő, s a tönk húsa rostos. Íze nyersen összehúzó, fanyar. Erdőirtásokban, tuskókon, erdei és gyümölcsfák tövében ősszel jelennek meg csoportjai. Tömegesen termő, ehető gomba. Rostos-szívós tönkjének csak a felső harmada ehető. Legalább 20 percig főzzük, mert nyersen mérgező.

**2. Csoportos tuskógomba** (Armillariella tabescens). Hasonlít az előző fajhoz, de nem galléros a tönkje, és a termőteste okkerbarna, fakóbarna. Lomboserdők talaján csoportosan, csokrosan terem. Nyáron és ősszel egyes vidékeken gyakori. Kalapja és a tönk felső része ehető.

**3. Világító tölcsérgomba** (Omphalotus olearius). Közepes vagy nagy termetű, csoportos növésű, élénk narancssárga, narancsvörös színű gomba. Selymesen fénylő tölcséres kalapja narancsbarna is lehet. Lemezei mélyen lefutnak a lefelé vékonyodó, görbe tönkre. Húsa sárga, sötétsárga. Melegkedvelő faj. A mediterrán területeken olajfák alatt, nálunk főleg a tölgyek tövében vagy tuskóján nő, nyáron és ősszel. Mérges, a tünetek gyorsan és gyakori hányással jelentkeznek. Rendszerint a *sárga rókagombá*val (l. 40. o.) tévesztik össze, pedig az nem is lemezes gomba, hanem ráncokból-erekből áll a termőrétege.

**4. Kajsza lisztgomba** (Clitopilus prunulus). Fehéres-szürkés, matt kalapú, puha húsú gomba. Lefutó rózsaszín-hússzínű lemezeiről, lisztízéről és lisztszagáról jól ráismerhetünk. A kalapja féloldalas, kajla is lehet. Erdei talajon, bokros helyeken tavasztól őszig terem. Ehető, de étkezési szempontból nem jelentős gomba.

XIV. tábla



**1. Későí laskagomba** (Pleurotus ostreatus). Emeletesen egymás fölött növő, kagyló alakú vagy féloldalas kalapú termőtestei akkor jelennek meg a fák törzsén vagy tuskóján, amikor elég hűvösek már az őszi éjszakák. Kalapjának a színe szürke, kékes-barnás, feketés. Lefutó lemezei fehérek, s a tönkje rövid. Rokonsági köréből olyan fajtákat szelektáltak, amelyek az év minden szakában képesek termőtestet fejleszteni. Ezeket mezőgazdasági hulladékanyagokon nagyüzemileg és házilag is termesztik. Kiskertekbe beoltott farönkökkel telepítik. Jóízű, ehető gomba, de elöregedve szívós a tönkje.

**2. Erestönkű laskagomba** (Pleurotus cornucopiae). Kalapja sárga, okkeres, halványbarnás színű. Fehéres-krémszínű lemezei lefutnak a tönkre, és azon eres hálózatba folytatódnak. Csoportosan nő, kalapja többnyire féloldalas, a tönkje görbe. Lombosfák törzsén, tuskóján nyáron és ősszel terem. Dél- és Délnyugat-Dunántúl szilfáin nemcsak manapság gyakori, hanem már évszázadokkal ezelőtt is az volt. Bizonyítják ezt a *Clusius-kódex* (1601) szép ábrái. Jó, ehető gomba, de a tönkje ennek is eléggé szívós. Termeszthető.

**3. Ördögszekér-laskagomba** (Pleurotus eryngii). Barna, szürkésbarna, nemezes kalapja rendszerint kajla. Lefutó lemezei fehéresek-szürkések, a tönkje lefelé keskenyedő. Legelőkön, réteken él, ott, ahol az ördögszekér (Eryngium campestre) nő. Ősszel gyűjthető, jó, ehető gomba. Egyszerre jelenik meg a *súlyosan mérgező parlagi tölcsérgombá*val (l. 28. o.). Ügyeljünk erre!

**4. Nyár-fagomba** (Panus tigrinus). Fehéres, sárgás-fehéres kalapja és tönkje apró, barnásfekete pikkelykéktől tarka. Kalapja begöngyölt szélű, a közepe bemélyedő, tölcséresedő. Lemezei fehéresek, okkeresek, fiatalon nagyon sűrűn állók. Lombosfák, főleg nyárfák, füzek tuskóján gyakori, de megmunkált faanyagon (pl. vasúti talpfán) is előfordul. Tavasztól késő őszig helyenként – főleg árterületeken – tömegesen terem. Ehető, de rágós, szívós, vékony húsú gomba.

**XV. tábla**



**1. Árvégű fülőke** (Collybia fusipes). Csoportosan termő, vörösesbarna, hússzínű gomba, széles, elég ritkán álló, barnásvörösen foltos lemezekkel. A tönkje lefelé vékonyodó, árszerűen kihegyesedő, megcsavarodó, s hosszában árkolt, bordás felületű. Lombosfák tövében, tuskóján nyáron és ősszel terem. Csak a kalapja ehető, a tönk húsa kemény, szívós-rostos.

**2. Rozsdásszárú fülőke** (Collybia dryophila). Elég kis termetű faj. Ellaposodó, csupasz kalapja krém-okker-rozsdasárgás, sárgásbarnás színű. A lemezei sűrűn állók, fehéresek-krémszínűek. Tönkje vékony, rozsdaszínű, szálas húsú. Lombos- és fenyőerdei avarban tavasztól késő őszig gyakori. Ehető. Ne tévesszük össze a nem ehető *gyapjaslábú fülőké*vel (3. ábra).

**3. Gyapjaslábú fülőke** (Collybia peronata). Barnás színű, az előzőnél ritkábban álló lemezei kezdetben sárgás árnyalatúak. A tönkjének töve feltűnően szőrös-gyapjas. Csípős, rossz ízű. Lombos- és fenyőerdők avarjában tavasztól késő őszig terem, gyakran seregesen nő. Nem ehető.

**4. Téli fülőke** (Flammulina velutipes). Csoportosan terem. Kalapja sárga, rozsdasárga, ragadós, tönkje bársonyos, sötétbarna. Lemezei sárgásak. Húsa halszagú, a tönkben szálakra foszló. Lombosfák törzsén, tuskóján ősztől kora tavaszig terem. Az akácosokban igen gyakori. Termőtestei az átfagyástól sem mennek tönkre, a hó, a fagy megszűnte után tovább képesek növekedni. A kalapja ehető, főleg salátának szokták elkészíteni.

**5. Gyökeres fülőke** (Oudemansiella radicata). Karcsú tönkje a talajban hosszú, gyökérszerű részben folytatódik. Barna, szürkésbarna, ragadós, ráncos és viszonylag kicsi a kalapja, a lemezei pedig fehérek, ritkán állók. Lomboserdők talaján tavasztól őszig szálanként nő. A kalapja ehető.


1
2
3
4
5
GYG

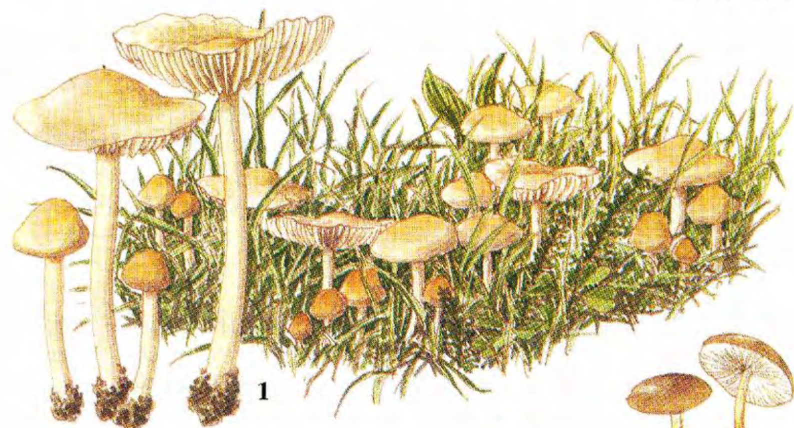
**1. Mezei szegfűgomba** (Marasmius oreades). Országunk különböző tájain más és más a népi neve (csirkegomba, harmatgomba, tévesen csiperke). Sima kalapja egyszínű okkeres, krémszínű vagy halványbarnás. Tönkje nehezen elszakítható, szívós, merev. Ritkán álló lemezei a kalaphoz hasonló vagy kissé világosabb színűek. Íze, szaga kellemes, fűszeres. A legelőkön, réteken és más füves helyeken is eső után gyorsan megjelenik. Tavasztól késő őszig gyűjthető. Csak a kalapja és a tönk felső része ehető. Télire megszárítják (l. Fűszernövények, 60. o.). Nagy mennyiségben kerül piacra. A piaci gombaellenőrök aprólékosan vizsgálják át a sokkosárnyi szegfűgombát, hogy még véletlenül se lehessen köztük súlyosan mérgező *susulyka* (l. 38. o.), *vörhenyes őzlábgomba* (l. 8. o.) vagy *parlagi tölcsérgomba* (l. 28. o.).

**2. Enyhe tobozfülőke** (Strobilurus stephanocystis). Apró, vékony tönkű tavaszi gomba, világosabb vagy sötétebb barna kalappal, fehéres-krémszínű lemezekkel. A talajban korhadó erdei- és feketefenyő-tobozokon nő. A lucfenyő tobozain egy rokonfaja él. Nincs mit enni rajta.

**3. Fehér porhanyósgomba** (Psathyrella candolleana). Fehéres-krémokkeres kalapjának szélén múlékony, fehér burokmaradványok vannak. Sűrűn álló lemezei fehéresből lilásbarnán át színeződnek sötét bíborbarnára. Tönkje karcsú, fehér, a belseje csöves. Lombosfák tövében, tuskóján csoportosan és a talajon seregesen nő tavasztól őszig. Ehető, de nagyon törékeny, vékony húsú gomba.

**4. Barna porhanyósgomba** (Psathyrella hydrophila). Kalapja nedvesen sötétebb, kiszáradva világosabb barna, a szélén gyenge, hamar eltűnő szálas fátyolmaradványokkal. Lemezei végül csokoládébarnák lesznek. Tönkje fehéres. Lombosfák korhadó tuskóján nyáron és ősszel csoportosan nő. Ehető, de nagyon törékeny. Összetéveszthető a *súlyosan mérgező fenyő-tőkegombá*val (l. Gombák 2., 48. o.).

**XVII. tábla**












**1. Gyapjas tintagomba** (Coprinus comatus). Fehéres színű, elég nagy gomba. Megnyúlt, tojásdad, majd harangszerű kalapját fehéres-barnás gyapjas pikkelyek fedik. Lemezei a fehérből rózsaszínre váltanak, majd megfeketednek, végül a kalappal együtt tintaszerű folyadékká válnak. Tönkjén vékonyka, leváló gyűrű van. Húsa törékeny. Tavasztól őszig seregesen nő a trágyás, megművelt talajokon, füves helyeken, parkokban. Az országutak mentén gyakran szinte sorfalat áll. Fiatalon ízletes, ehető, de hamar elfolyósodik. Termesztésével kísérleteznek.

**2. Kerti tintagomba** (Coprinus micaceus). Rozsdabarna-okkerbarna kalapja gyűszű alakú, majd kúposan kiterül. Felülete csillámosan szemcsés, és csaknem a közepéig rovátkolt. Fehér, csöves tönkje igen törékeny. Fák tövében, tuskók mellett, korhadó faoszlopok körül gyakran látni szétfolyt, megfeketedett csoportjait. Tavasztól késő őszig terem. Csak az egészen fiatal példányok ehetők. Leszedve is gyorsan elfolyósodik. Fogyasztása után legalább 24 óra hosszat *nem szabad alkoholt inni*, mert a kettő együtt rosszullétet okoz.

**3. Téglavörös susulyka** (Inocybe patouillardii). Kis termetű. Kúpos kalapja és tönkje kezdetben fehéresek, majd fokozatosan rózsaszínűre, téglavörösre színesednek. Kalapja selymes, sugarasan szálas, a széle behasadozó. Húsa kissé vörösödő, a tönkben szálas. Szaga kellemes is lehet. Lomboserdők talaján főleg májustól júliusig terem. *Súlyosan mérgező!*

**4. Kerti susulyka** (Inocybe fastigiata). Kis termetű. Kúpos-csúcsos kalapja szalmasárga-sárgásbarna, sugarasan szálas, selymesen fénylő. Lemezei olajsárgás-agyagbarnák, sűrűn állók. Fehéres-sárgásfehéres tönkje finoman korpás-pelyhes, az alja nem gumós. Húsa fehér, törékeny, szálas. Kissé kellemetlen szagú. Erdőtalajon, bokros helyeken, kertekben tavasztól őszig terem. Súlyosan mérgező. A *mezei szegfűgombá*val tévesztik össze (l. 36. o.)!

XVIII. tábla



**1. Feketedő nedűgomba** (Hygrocybe conica). Élénkvörös, sárgáspiros kicsi gomba. Nyomásra, sérülésre megfeketedik. Húsa törékeny, vizenyős, puha. Fű között, főleg ősszel terem. Kissé mérgező.

**2. Retekszagú kígyógomba** (Mycena pura). Lila, lilásrózsaszín, rózsaszín, retekszagú, áttetsző húsú, törékeny kis gomba. Erdei talajon ősszel nagyon gyakori. Kissé mérgező. Az ehető *lila pénzecskegombá*tól (l. 28. o.) és a jóval termetesebb *lila pereszké*től (l. 16. o.) a szaga jól megkülönbözteti.

**3. Rózsáslemezű kígyógomba** (Mycena galericulata). Világos szürkés-barnás, bordás kalapú gombácska, szép, világos rózsaszín lemezekkel. Tönkje vékony, fénylő, szürkés-fehéres, barnás. Húsa vékony, üvegszerű. Fatuskókon, fák tövében többé-kevésbé csoportosan terem, főleg az őszi időszakban. Nem ehető.

**4. Sárga rókagomba** (Cantharellus cibarius). Tojássárga színe miatt népiesen tojásgombának is nevezik, de van, ahol nyulica, másutt pedig csirkegombaként ismerik. Alakja a tölcsérgombákéhoz hasonló, de a termőrétege nem lemezes, hanem a tönkre mélyen lefutó ráncokból-erekből áll. Kifejletten a kalapja karéjos szélű. Sárgásfehéres húsa kellemes kajsziillatú. Lombos- és fenyőerdők talaján nyáron, kora ősszel seregesen terem, mikorrhizás. Egyik legjobb ehető gombánk (l. Fűszernövények, 60. o.). A mérgező *világító tölcsérgomba* (l. 30. o.) és a nem ehető *rozsdasárga tölcsérgomba* (l. Gombák 2., 20. o.) termőrétege lemezekből áll!

**5. Sötét trombitagomba** (Craterellus cornucopioides). Barnásszürke, feketés, tölcsér vagy trombita alakú gomba. A belseje üres. A csaknem sima termőréteg a termőtest külső oldalán van. Húsa vékony, ropogós, jóízű (l. Fűszernövények, 60. o.). Erdőtalajon nyár végén és ősszel csoportosan, seregesen terem, mikorrhiza kapcsolatban él a bükkel, tölggyel. Jól szárítható is. Érdemes gyűjteni.

XIX. tábla













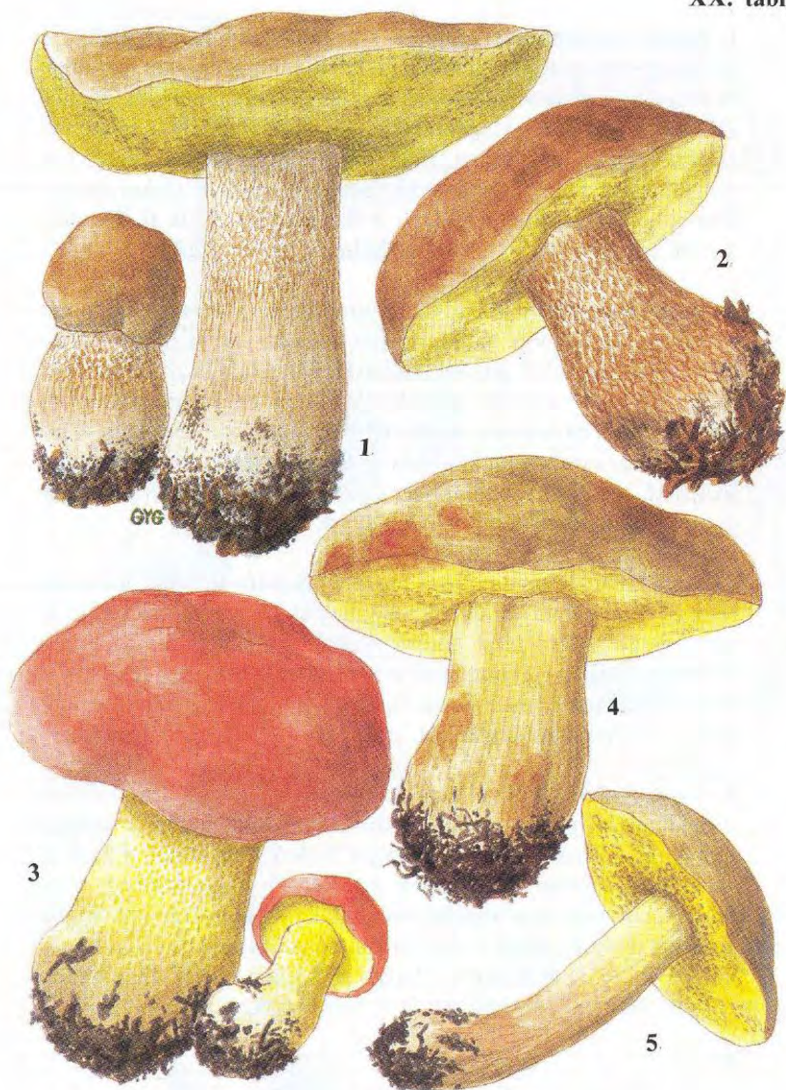


**1. Ízletes vargánya** (Boletus edulis) és **2. nyári vargánya** (B. aestivalis). Mindkét faj nagy termetű, vastag húsú, vaskos tönkű, csöves termőrétegű gomba. Kalapjuk világosabb-sötétebb barna, s halványbarnás tönkjük hálózatosan recés mintázatú. Az ízletes vargányánál inkább csak a tönk felső fele recés, a nyári vargányánál a hálózatos rece csaknem a tönk aljáig lehúzódik. Csöves bélésük (termőrétegük) eleinte fehéres-krémszínű, majd zöldessárga lesz. Húsuk fehér, a színe nem változik. Finom ízű, jó szagú gombák (l. Fűszernövények, 56. o.). Erdei fákkal élnek mikorrhizás kapcsolatban, lombos- és fenyőerdőkben a savanyúbb talajokon nyáron és ősszel gyűjthetők. Szárításra is kiválóan alkalmasak.

**3. Királyvargánya** (Boletus regius). Vastag húsú és csöves bélésű, mint az előző fajok, de a kalapja rózsásvörös, a termőrétege és hálózatosan recés tönkje sárga. Sárga húsa eltörve vagy vágásra kissé megkékülhet. Lomboserdőkben nyáron és ősszel termő mikorrhizás faj. Kitűnő ízű és jól szárítható. Nem túl gyakori.

**4. Okkerszínű vargánya** (Boletus impolitus). Alkatilag az előzőkhöz hasonló, de a tönkjét nem díszíti hálózatos rece. Okkersárgás, okkerbarnás kalapja fogdosástól rozsdabarnás lesz. Termőrétege és tönkje sárgás, a húsa is halványsárga. Lombosfákkal, főleg a bükkel, tölggyel él mikorrhizás viszonyban. Nyáron és ősszel terem. Nem gyakori. Étkezési értékét illetően különfélék a vélemények, egyesek szerint jó, mások szerint viszont főzéskor karbolszagú.

**5. Molyhos tinóru** (Xerocomus subtomentosus). Barnássárga, molyhos, száraz kalapú gomba. Csöves termőrétege tág likacsú, sárga, majd zöldessárga színű. Tönkje karcsú, hengeres, lefelé kissé vékonyodó. Fehéres-halványsárgás húsa nem vagy alig kékül. Lombos- és fenyőerdőkben egyaránt termő mikorrhizás gomba. Nyáron és ősszel nő. Ehető. Jóízű, de néha kissé kesernyés. Ne tévesszük össze a *kesernyés tinóru*val (l. 46. o.), mert az mérges!


1
2
GYG
3
4
5

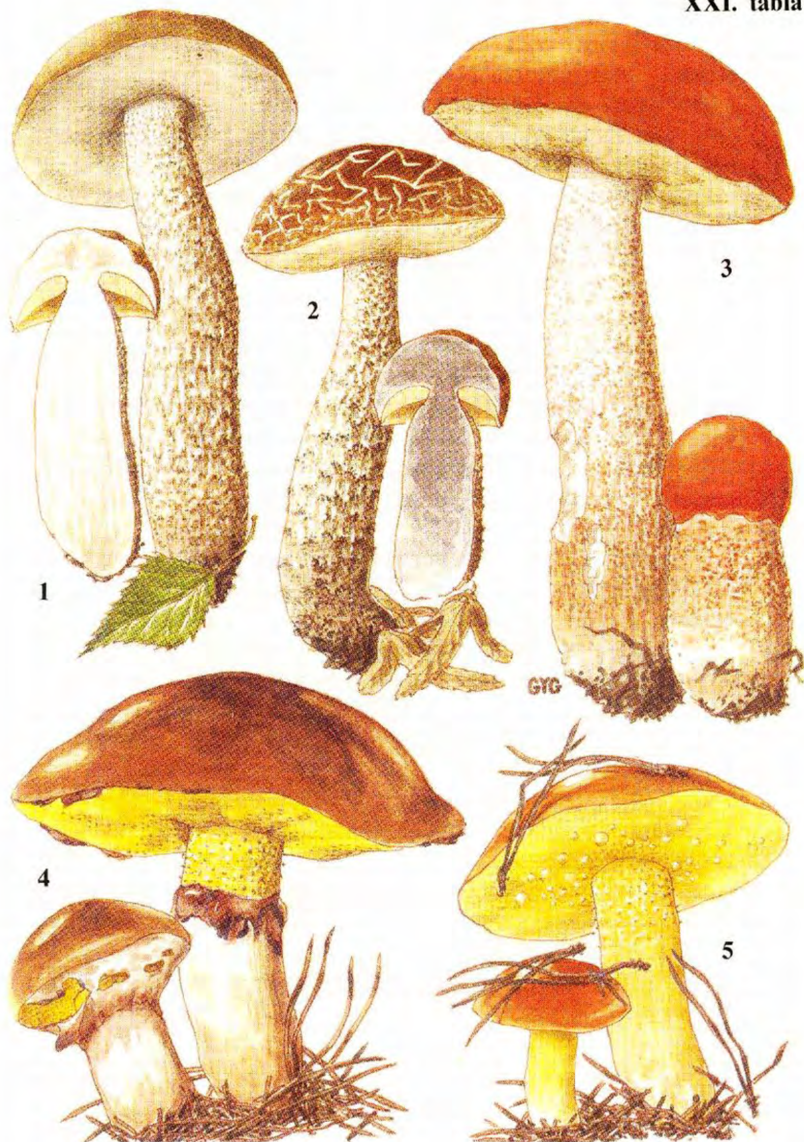
**1. Barna érdestinóru** (Leccinum scabrum). Barnás-szürkésbarnás kalapú gomba. Csöves termőrétege krémszínűből szürkés lesz. Megnyúlt tönkje világos szemcséktől-pikkelykéktől érdes. Húsa nem változtatja a színét, legfeljebb kissé rózsásodhat. Nyírfák gyökerével él mikorrhizakapcsolatban. Rokona, a **2. sötét érdestinóru** (L. griseum) a gyertyánhoz kapcsolódik. Sötétebb színű, és a húsa szürkülfeketedik. A nyárfa-érdestinóru is hasonlít hozzájuk (l. Gombák 2., 16. o.). Nyáron és ősszel gyűjthető, ehető gombák.

**3. Vörös érdestinóru** (Leccinum aurantiacum). Narancspiros, narancsbarna kalapbőre gyakran túlér a kalap szélén. Apró pórusú csövecskéi fehéresből szürkéssé-olajszürkéssé válnak. A tönk felületét borító apró szemcsék-pikkelykék fehéres-narancsos, majd barna-szürkésbarna színűek. Húsa előbb lilás, majd megsötétül. A rezgő és a fehér nyárhoz társul. Nyáron és ősszel terem. Kiadós méretű, jó, ehető gomba. A *narancssárga érdestinóru* szemcséi feketések, és nyír alatt nő (l. Gombák 2., 16. o.).

**4. Barna gyűrűstinóru** (Suillus luteus). Ragadós-nyálkás, barna kalapú gomba, a tönkjén lilásbarna gallérral. Csöves termőrétege sárga, s a tönk felső része finoman szemcsés. Húsa puha, sárgásfehéres, vajszínű; vajgombának is nevezik. Az erdei- és a feketefenyő mikorrhizás partnere. Nyáron és ősszel gyűjthető. Elkészítése előtt húzzuk le nyálkás kalapbőrét.

**5. Fenyőtinóru** (Suillus granulatus). Rozsdasárga, rozsdavörös, rozsdabarna, ragadós-nyálkás, szárazon pedig fénylő a kalapja. Csöves bélésének a likacsai fiatalon szűkek, vajsárgák, s gyakran vajsárga cseppeket választanak ki. Később a termőréteg sárgabarnássárga lesz, és a likacsai kitágulnak. Világossárga tönkje felül korpás-szemcsés. Húsa puha, halványsárga. Az előző fajjal azonos helyen él, és azonos időben terem. Frissiben elkészítve jó, ehető gomba, de ennek is húzzuk le a kalapbőrét.

XXI. tábla



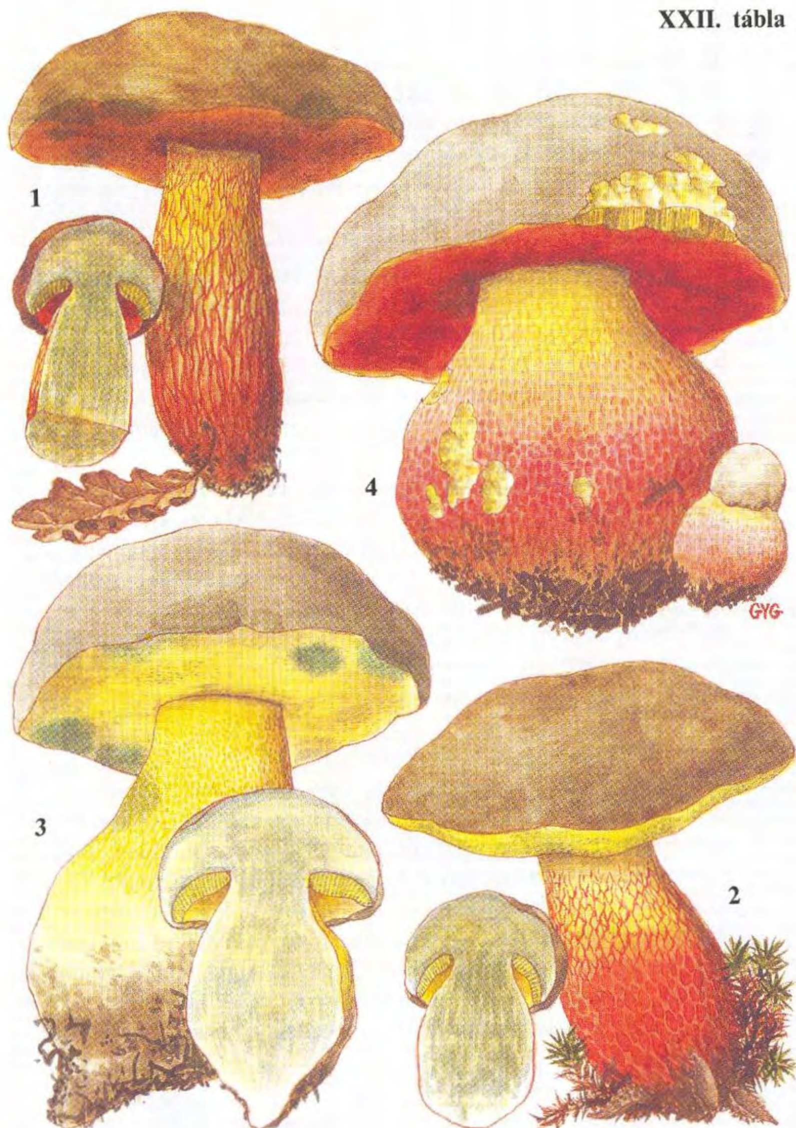
**1. Változékony tinóru** (Boletus luridus). Sárga-vörös tönkjét hosszúkás, megnyúlt szemű hálózat díszíti. Kalapszíne változó, narancsvörös-barna-olajbarna, fiatalon molyhos. Termőrétegének csövecskéi sárgák-sárgászöldek, de a csövek likacsai (pórusai) fiatalon narancsvörös színűek. Termőrétege és sárgás húsa ha megsérül, nyomban megkékül. Lomboserdőkben, meszes talajon, főleg tölgyfák alatt gyakori mikorrhizás faj. Kora nyártól az ősz végéig terem. Nyersen mérges, legalább 20 percig kell főzni, különben megárthat, gyomor- és béltüneteket okoz.

**2. Farkastinóru** (Boletus calopus). Hálózatosan recés tönkje felül sárga, lefelé szép vörös színű. Termőrétege, a csövecskék és a pórusok is sárgák, majd zöldessárgák. Kalapbőre világosbarna, szürkésbarnás, szarvasbőrszerű. Sárgás-fehéres húsa megkékülő. Savanyú talajú bükkösök mohapárnáiban és fenyvesekben nyáron és ősszel jelenik meg, mikorrhizás. Keserű ízű és mérges.

**3. Kesernyés tinóru** (Boletus radicans). Nagy és vastag húsú faj. Kalapja fehéres-szürkés-okkeres-barnás. Csöves termőrétege sárgaokkeres, nyomásra megkékül. Hasas tönkjének az alsó része gyökérszerűen kihegyesedik, és csak a legfelső részén van nagyon finom szemű hálózat. Húsa sárgás, felvágva enyhén megkékül. Kesernyés, rossz ízű. Meszes talajú lomboserdőkben él, mikorrhizás. Nyáron és ősszel könnyen megtévesztheti a gombagyűjtőket, ha *vargányának* nézik. *Mérgező!*

**4. Sátántinóru** (Boletus satanas). Nemcsak nagy, de kövér is. Világos szürkés-fehéres-zöldes a kalapja, a termőréteg likacsai vörösek, s hálózatos recével díszített, hasas tönkje is nagyrészt vörös. Fehéres-sárgás húsa gyengén kékülő. Az idős példányok kellemetlen szagúak. Mésztartalmú talajokon, ritkás erdőkben, főleg tölgyfákkal és bükkel él mikorrhizaviszonyban. Nyáron és ősszel terem. Mérgező, különösen nyersen.

**XXII. tábla**



**1. Májgomba** (Fistulina hepatica). Májra, nyelvre emlékeztető, nagyméretű, csöves termőrétegű faj. Barnásvörös, finoman rücskös a felülete, húsa pedig vöröses-hússzínű, rostos-csíkozott, nedvdús. Leve barnásvörös. Ehető. Savanykás, fanyar íze miatt pl. salátaként fogyasztható. Főleg a tölgyek és a szelídgesztenye tövén terem nyáron és ősszel. Farontó, élősködő.

**2. Sárga gévagomba** (Laetiporus sulphureus). Az ártéri erdők fűzfáin gyakori, de erdei lombosfákon és gyümölcsfákon is láthatók élénk kénsárga-narancsszínű, majd kifakuló, emeletes csoportokban megjelenő termőtestei. Fehéres húsa fiatalon nedvdús, később szívóssá válik. Az egészen fiatal példányokat kirántani szokták, az öregebb termőtestek nem ehetők. Tavasztól őszig terem.

**3. Pisztricgomba** (Polyporus squamosus). Félkör, vese alakú kalapjának az átmérője akár fél méter is lehet. Okkeres-krém-rozsdás színű bőrét sötétebb barna pikkelyek díszítik. Rövid, többnyire oldalt álló tönkjének a töve fekete. Élesen elüt tőle a csöves termőréteg fehéres-krém-okkeres színe. Pórusai végül tágak, szögletesek lesznek. Szívós húsa étkezésre nem alkalmas, legfeljebb az egészen fiatal példányok ehetők. Tavasztól őszig, élő és elhalt lombosfák törzsén vagy korhadó tuskóján nő.

**4. Fagyálló likacsosgomba** (Polyporus arcularius). Kis termetű, barnán pikkelyes-nemezes, pillás szélű, kerek kalapjáról tág, szögletes-megnyúlt pórusairól és többnyire középpontban álló tönkjéről ismerhető fel. Húsa vékony, szívós. Lehullott ágakon nő. Egész évben terem, de tél végén, tavasszal a leggyakoribb. Nem ehető.

**5. Sárga gereben** (Hydnum repandum). Kalaposgombára emlékeztető alakú, de tüskés termőrétegű, okkersárga, sárgás-fehéres gomba. Az idős példányok húsa kesernyés, szívós lesz, de a fiatalja ehető. Lombos- és fenyőerdők talaján nyáron és ősszel helyenként gyakori.

XXIII. tábla



**1. Pecsétviaszgomba** (Ganoderma lucidum). Feltűnően fényes, kemény kéreg fedi, olyan, mintha lakkozva lenne. Vörösbarna, gesztenyebarna színű, de a kalap széle vagy a fiatal, még nem „kalapos" termőtestek csúcsa világosabb, fehéres, sárga, narancsszínű. Termőrétegének pórusai eleinte fehéresek, krémszínűek, végül barnák. Kalapja féloldalas, mert a tönk oldalt csatlakozik hozzá. Húsa fakeménységű. Erdei fák gyökérparazitája, főleg a fák körül, a talajon nő. Évelő. Szép példányai dísznek használhatók.

**2. Bükkfa-tapló** (Fomes fomentarius). Évről évre vastagodó, lópataszerű vagy nagy, félkör alakú termőtestei szürkék, barnásszürkék, feketések, körben árkosak. Húsa és termőrétege éretten vörösbarna. A csövecskék pórusai tűszúrásszerűek. Fakeménységű. Kártételét derékban kettétört öreg bükkök – valóságos taplómúzeumok – jelzik, de más lombosfákat is tönkretesz. Nagyon gyakori. Húsából Erdélyben taplósapkát, táskákat készítenek.

**3. Lepketapló** (Trametes versicolor) Legyező vagy félkör alakú termőtestei leginkább csokrosan nőnek. Bársonyos felületű, sokszínűen sávozott: szürke, barna, feketés, kékes, sárga, rozsda-, narancsos színű, a széle világosabb, sárgás-fehéres. Lombosfák tuskóján, törzsén, korhadó, letört ágain gyakori. Nem évelő. Szárazcsokrokban díszként alkalmazható.

**4. Könnyező házigomba** (Serpula lacrymans). Az épületek beépített faanyagának veszedelmes kártevője. Nedves környezetben, csőrepedések, beázások után jelenik meg. Nagy, lepényszerű termőtestének a széle fehéres, a közepe pedig sárgásbarna-rozsdabarna, ráncos, redős termőréteggel borított. Felületén gyakran cseppeket választ ki, „könnyezik". Nem mindig fejleszt termőtestet, sokszor csak rostos nyalábok és fehéres-piszokszínű hártya jelzi jelenlétét. Tönkreteszi a padlózatot, ajtótokokat, padlástérben a gerendákat, de nem kíméli a bútorokat, könyveket sem.


1


2
GYO


3


4

**1. Mozsárütőgomba** (Clavariadelphus pistillaris). Bunkó alakú termőteste okkersárga-okkerbarna színű. Kesernyés-keserű ízű, fehér húsa kissé rózsásodhat. Erdőtalajon nyáron és ősszel terem. Nem ehető.

**2. Sárga korallgomba** (Ramaria flava) **és rokon fajai.** Egymástól való megkülönböztetésük nem könnyű. Közös jellemzőjük, hogy elég nagy termetű, ágas-bogasan elágazó, korallszerű termőtestük sárga, okkersárga színű, és a tövük fehéres, olykor borvörösen foltos is. Savanyú talajú erdeinkben az őszi időszakban helyenként nagy mennyiségben találhatók. Ehető és hashajtó hatású faj is van köztük, s könnyen összetéveszthetők a gyakran velük együtt termő, *enyhén mérgező cifra korallgombá*val (l. Gombák 2., 6. o.)

**3. Rózsás korallgomba** (Ramaria botrytis). Ez a faj fiatal korában könnyen felismerhető arról, hogy rövid ágacskáinak a vége pirosas-borvörös, és a termőtest töve feltűnően vastag. Ebben az állapotban ehető, később, amikor az ágai megnyúlnak, kifakulnak, már a húsa is szívós lesz. Savanyú talajú lomboserdőkben nyár végén, ősszel nő.

**4. Káposztagomba** (Sparassis crispa, S. laminosa). Sárgás-fehéres, öregen okkerbarnás termőtestük jó nagyra nőtt karfiolra emlékeztet. Nem olyan tömör, mint a karfiol, mert az ellaposodó ágvégek fodrosan görbülők, kanyargósak. Fenyőfák tövén, tuskóján nyáron és ősszel a **S. crispa** terem. Lombosfák, főleg tölgyek tövén, tuskóján rokona, a hasonló megjelenésű **S. laminosa** él. Mindkét faj fiatalon ehető. Nem gyakoriak, de feltűnő, érdekes gombák.

**5. Enyves korallgomba.** (Calocera viscosa). Alakja a korallgombákéra emlékeztet, de nem tartozik a szorosabb rokonságukba. Kisebb termetű, élénksárga-narancssárga, enyves-ragadós, korallszerűen elágazó termőtestei fenyőfaanyagon vagy a talajon, fenyőtű között találhatók az őszi hónapokban. Húsa porcszerű, hajlékony. Nem ehető.


1
4
3
2
5
GYG

**1. Barna csészegomba** (Peziza badia). A barna színű csészegombák egyike. Elég nagyra megnőhet, átmérője elérheti a 8 cm-t is. Csészéjének a belseje – a termőrétege – olajbarna, külső része pedig vörösbarna és szemcsés. Könnyen összetörik. Erdei talajon, növényi hulladékon, korhadó fűrészporon nyáron és ősszel terem. Ehető.

**2. Bordás serleggomba** (Paxina acetabulum). Nyeles termőteste serleg alakú. A csésze kívül-belül barna, kormosbarna, bordás-barázdás nyele pedig fehéres. A nyél bordái felhatolnak a csésze külső oldalára. Lomboserdőkben, főleg meszes talajon, áprilistól júniusig terem. Egyes területeken tömegesen jelenik meg. Ehető.

**3. Lila tulipángomba** (Sarcosphaera eximia). A fiatal, még zárt, gömbölyded, fehéres termőtestek eleinte alig látszanak ki a fenyőtű avarból. Később félig kiemelkednek a talajból, és hegyes karéjokkal csillag alakban felrepednek, olyanok lesznek, mint a tulipán. A belsejüket borító termőréteg lila, barnáslila színű. Fenyőerdőkben tavasszal terem. Mérgező.

**4. Redős papsapkagomba** (Gyromitra esculenta). Szép vörösbarna színű, gömbölyded süvege agyvelőszerűen tekervényes-ráncos. Tönkje fehéres-krémszínű, zömök. Belsejében több üreg van, a tekervényes válaszfalak kis kamrákra osztják. A fenyvesek tavaszi gombája. *Súlyos mérgezést* okozhat. Veszélyessége miatt – a korábbi véleményekkel ellentétben – leforrázva sem fogyasztható.

**5. Homoki papsapkagomba** (Helvella leucopus). Sötétbarna, feketésbarna süvege 2–3 lebenyből áll, többé-kevésbé nyereg alakú. Sima, hengeres tönkje fehér-fehéres vagy füstszürkésen árnyalt. Többnyire közepes termetű. Homoki nyárasainkban áprilisban–májusban gyakran nagy mennyiségben terem. Kissé mérgező. Azon kevés gombafaj közé tartozik, amelyek alapos forrázással méregteleníthetők. Előfordul azonban, hogy még így is megárt, ne fogyasszuk!

XXVI. tábla



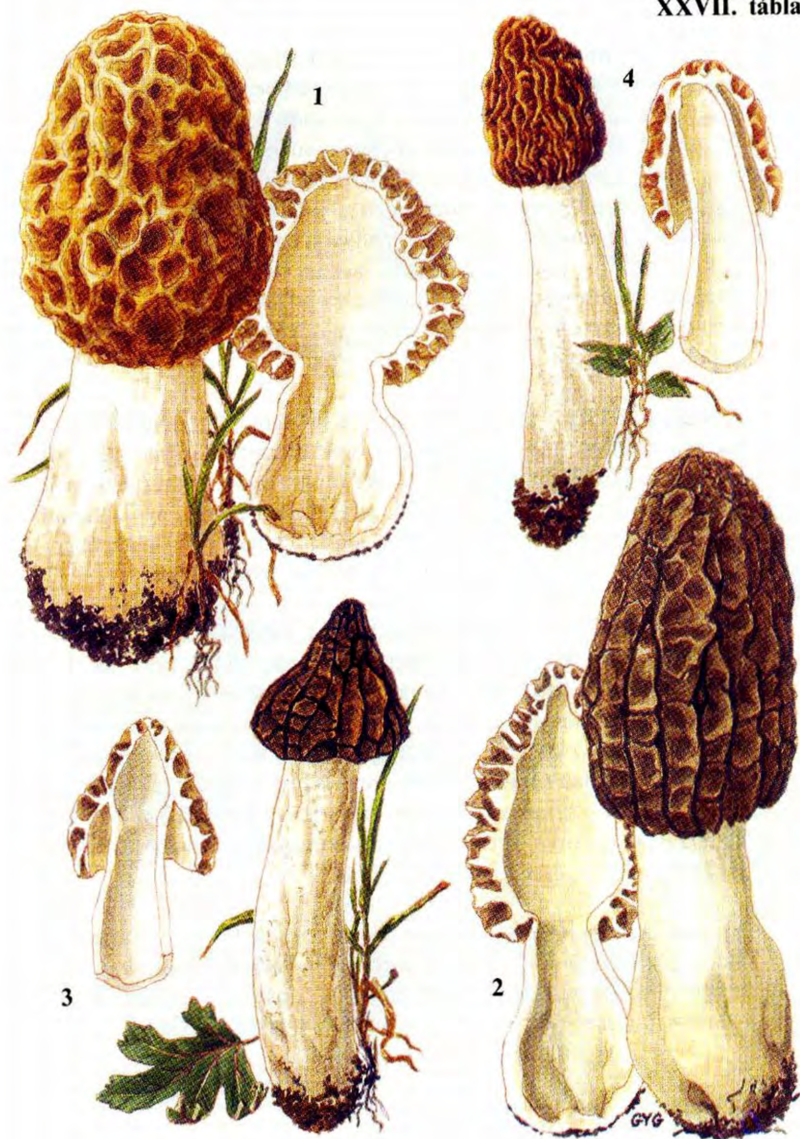
**1. Ízletes kucsmagomba** (Morchella esculenta). Kucsmára emlékeztető, gödrös felületű süvege tojás alakú, de lehet csaknem gömbölyded is. Színe szürkés-barnás, sárgás-barnás vagy okkersárga, és teljesen össze van nőve a tönkkel. Tönkje világos, fehéres-krémszínű, okkeres, az alja felé kissé kiszélesedő. Húsa ropogós, törékeny. Belseje teljesen üres, együregű. Füves, bokros helyeken, erdőben, erdőszéleken és kertekben áprilisban, májusban terem. A gombagyűjtők minden évben nagyon várják megjelenését, mert igen kedvelt, ehető gomba. Töltött gombának elkészítve vagy párizsiasan kisütve nagyon finom (l. Fűszernövények, 52. o.). Ne tévesszük össze a vörösbarna, agyvelőszerűen tekervényes süvegű *redős papsapkagombá*val (l. 54. o.)! E mérgező faj belsejében több üreg van.

**2. Hegyes kucsmagomba** (Morchella conica). Hosszúkás, hegyes kucsmája sötétebb, mint az előző fajé: olajbarna színű hosszirányú, feketés bordákkal, hosszanti sorokba rendezett gödörkékkel. Kucsmája teljesen össze van nőve a fehéres-okkeres tönkkel. A termőtest belseje üres. Húsa ropogós, törékeny. Erdőben, erdőszéleken tavasszal terem. Ízletes, ehető gomba.

**3. Fattyú kucsmagomba** (Mitrophora semilibera). A süveg alsó része nincs a tönkkel összenőve, hanem a fele vagy harmada szabadon áll. Süvege kúp alakú, a tönkhöz képest aránylag kicsi; színe barna, olajbarna, hosszanti sorokba rendezett gödörkékkel, sötétebb bordákkal. Tönkje fehéres-krémszínű, felfelé keskenyedő, korpás, ráncos felületű. Belseje együregű, üres. Húsa törékeny. Erdőben és erdőszéleken tavasszal gyűjthető, ehető gomba.

**4. Cseh kucsmagomba** (Ptychoverpa bohemica). Az előzőeknél karcsúbb, igen törékeny gomba. Kicsi, rozsdabarna, ráncos kucsmája gyűszű alakú, és csak a tönk csúcsával nő össze. Szintén tavasszal nő, az előző fajokéhoz hasonló termőhelyeken. Ehető, de vizenyős, törékeny húsa hamar romlik.

XXVII. tábla



**1. Erdei szömörcsög** (Phallus impudicus). Fiatalon olyan, mint egy tojás, „boszorkánytojásnak" is nevezik. Ebben az állapotban még szagtalan. Később a tojás kocsonyás belsejéből fehér, szivacsos tönk emelkedik ki, olajzöld nyálkával bevont süveggel. Ilyenkor a kucsmagombára emlékeztet. A burok bocskorként marad meg a tönk alján. Nyáron és ősszel erdeinkben a kifejlett példányok átható, undorító dögszagot árasztanak, mellyel a legyeket csalogatják magukhoz. Kötött talajon, erdőben, bokros helyeken gyakori. A **2. homoki szömörcsög** (Ph. hadriani) a homoki akácosokban él. Külső burka rózsaszín, s fogdosásra lilás lesz. Mindkét faj csak fiatalon ehető.

**3. Szürke pöfeteg** (Bovista plumbea). Csaknem gömbölyű kis gomba. Ha megnyomjuk, vagy megérik, széttöredezve leválik róla a sima, fehér külső burok. Belső burka ólomszürke, pergamenszerű, a közepén kis szájnyílással. Nyáron és ősszel terem, de szárazon szinte egész évben megtalálható a legelők rövid fűvű gyepjében. Nagyon gyakori. Fiatalon, amíg a belseje fehér, ehető.

**4. Bimbós pöfeteg** (Lycoperdon perlatum). Fehér-fehéres vagy kissé okkeres-barnás felületét letörölhető szemcsék, tüskék borítják. Ha ezek lehullanak, hálózatos rece látható a helyükön. Szivacsos belseje megérve zöldesbarna-barna, poros lesz. A spórák a termőtest tetején keletkező kis nyíláson pöfögnek ki. Lombos- és fenyőerdők talaján az avarban tavasztól őszig terem. Amíg a belseje fehér, ehető, de ne tévesszük össze a halálosan mérgező *gyilkos galóca* és *fehér galóca* (l. 4. o.) sima burkú, fiatal tojásaival vagy a mérgező *áltriflák*kal (l. 60. o. és Gombák 2., 60. o.).

**5. Erdei csillaggomba** (Geastrum sessile). Külső burka csillag alakban reped szét, és kissé felemeli a gömbölyded belső burokban levő termőrészt. Pergamenszerű, okkeres, világosbarna gomba. Erdei avarban tavasztól őszig gyakori. Étkezésre alkalmatlan.

**XXVIII. tábla**



**1. Óriás pöfeteg** (Langermannia gigantea). Gömbölyded, fehér termőteste emberfejnél is nagyobbra nő. Kezdetben belül is fehér, és sajtszerűen szeletelhető. Megérve belseje zöldessárga-olajbarna, porszerű tömeggé válik, a spórákat a szél szállítja. (Az egész gomba darabokra hullik szét.) Nitrogéndús talajokon, erdőben, füves helyeken, zöldség-, gyümölcs- és szőlőkultúrákban nő. Ilyen helyeken nyáron és ősszel nagy zsákmányra tehetünk szert. Addig ehető, amíg a belseje fehér. Különösen kirántva ízletes. Szárítani is lehet.

**2. Rőt áltrifla** (Scleroderma citrinum). Gömbölyded, gumószerű termőtestének fehéres erekkel márványozott belseje már kezdetben sem tiszta fehér, hanem szürkés-lilás-feketés, éretten pedig zöldesszürke porrá válik. Sárgás-rozsdabarnás, kemény, vastag kérgét pikkelyek, szemölcsök díszítik. A gumó tövén gyökérszerűen elágazó rész látható. Mikorrhizás gomba. Savanyú erdőtalajokon, mohapárnákban, avarban vagy a csupasz földön jelenik meg a nyári és őszi időszakban. Mérgező.

**3. Homoki szarvasgomba** (Terfezia terfezioides). Föld alatt terem, de gyakran megrepeszti a talajt, s öklömnyi fehéres gumói kissé kibújnak a felszínre. Belseje fehér, okkersárgásan márványozott. Kezdetben jó szagú, de éretten bűzös, barna tömeggé válik. Meszes homoktalajokon, főleg akácfák közelében terem, nyáron és ősszel. Nyersen mérgező, ezért csak alaposan megsütve vagy megfőzve ehető a fiatalja.

**4. Nyári szarvasgomba** (Tuber aestivum). Dió, burgonya nagyságú gumóját régen disznóval túratták ki a földből. Kutyát is be lehet idomítani keresésére. Barnásfekete, rücskös-varangyos a kérge. A belseje eleinte fehér, szürkés-sárgásfehéres, majd barnás-szürkés; márványosan erezett. Mikorrhizás faj, főleg öreg tölgyek, bükkök alatt, meszes talajon remélhető, hogy rátalálunk. Kitűnő ízű csemegegomba, de megfizethetetlenül drága (l. Fűszernövények, 56. o.).

1

GYG



2



3

4



# NÉVMUTATÓ

*(A római szám a színes táblát, az arab szám a képeket ismertető szövegoldalt jelöli.)*

A *Gombák* című kötet teljesen felújított kiadása

HU ISSN 0324-3168

ISBN 963 11 6643 0

Móra Ferenc Ifjúsági Könyvkiadó, Budapest
Felelős kiadó: Sziládi János igazgató
Dabasi Nyomda (90-0496), Budapest-Dabas, 1990
Felelős vezető: Bálint Csaba igazgató
Felelős szerkesztő: D. Nagy Éva
Szakmailag ellenőrizte: dr. Bohus Gábor
A szöveget gondozta: B. Hári Lenke
Műszaki vezető: Szakálos Mihály
Képszerkesztő: Árva Ilona
Műszaki szerkesztő: Deák Ferencné
Terjedelem: 2,76 (A5) ív. IF 6444

55 Ft



A sorozatban
legutóbb megjelent kötetek:

Tengeri állatok 2. (2. kiadás)
Macskák
Vízinövények
Kína kerti virágai
Gyomnövények
Gombák 2.
Egzotikus hüllők
Állatkerti emlősök (3. kiadás)
Madarak (5. kiadás)
Szobanövények
Halak (4. kiadás)
Trópusi csigák, kagylók
Gyógynövények (2. kiadás)
Kutyák 2.
Egzotikus rovarok
Kultúrnövények 3.
Különös állatok (2. kiadás)
Égitestek
Sáskák, szöcskék, tücskök
Egyszervolt állatok (2. kiadás)
Gombák 1.